

Menu de la Semaine du 02 Juin au 06 Juin



LUNDI 02

Radis

Coquillettes

Bolognaises

Compote Pomme

Fleur de Sureau

Mardi 03

Friand Fromage

Lentilles sauce Tomate

Carottes et Pdt

Fruit

JEUDI 05

Carottes rapées vinaigrette

Poulet Forestiere

Frites Kethup

Fruit

VENDREDI 06

Poisson Sce Aurore

Riz / Ratatouille

Fromage de Chèvre

Mousse au Chocolat

Cuisine & Service



Franky et Sandrine Rubigny

Traiteur Evenementiel

06 38 61 70 50

Service et Décoration : 06 18 22 52 86

49 rue des chataigniers
76280 Criquetot L'Esneval

Email : cuisine-et-service@hotmail.fr

Site web : www.cuisine-et-service-traiteur.fr

Poisson : (Lieu ou Cabillaud) MSC
Poulet : Label Rouge Gers
Yaourt et Fromage Blanc :
"Ferme saveur de Lait" Produit Ferme
Légumes : Maraîcher Locaux
Cueillette d'Octeville
Bœuf : Laude Filière Local
Dessert: Fait maison
Œuf, Lentille et céréale : Bio

Tous les repas sont confectionnés « maison »
Nous veillons à utiliser des
« produits locaux et de saison »

Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants :
Lait, Gluten, Œuf, Poisson, Mollusque, Crustacés,
Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruit à coque, Céleri,
Moutarde, Anhydride sulfites

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés,
pour faire face des problèmes d'approvisionnement